

VALLEE DE L'OURTHE – 370 g
CONFITURE DE RHUBARBE – RABARBER CONFITUUR – RHUBARB JAM
ART. nr. 104305



IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro article/ Artikelnummer/ Item number : 104305.

Dénomination commerciale de vente/ Commerciële verkoopsbenaming/ commercial name of sale :

Vallée de l'Ourthe confiture de rhubarbe/ Vallée de l'Ourthe rabarber confituur / Vallée de l'Ourthe rhubarb jam.

Poids net : 370 g.

Code EAN : 5410986043055.

Intrastat : 2007993910.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description :

Confiture traditionnelle de rhubarbe.

Nous utilisons un procédé de cuisson sous vide et à basse température. Cette installation de cuisson récupère les arômes naturels évaporés avant de les réinjecter dans le produit final. Le résultat est une confiture riche et savoureuse, avec un goût et une texture intense. Produit pasteurisé.

Cette confiture est fabriquée avec 50 % de fruits pour 100 g et 60 % de sucre pour 100 g.

**Beschrijving :**

Traditionele rabarber confituur.

Ons kookproces bestaat erin de vruchten te koken op lage temperatuur en met een condensator de verdampte aroma's op te vangen.

Deze aroma's worden weer aan het eind product toegevoegd, dit geeft onze product grote stukken fruit, een mooie kleur en een rijke smaak.

Het aroma te bewaren dankzij onze aroma condensator. De vruchten behouden hun aroma en niets van de smaak gaat verloren.

Bereid met 50 g vruchten per 100 g.

Totaal gehalte aan suikers: 60 g per 100 g.

Gepasteuriseerd product.

Description :

Traditional rhubarb jam.

We use a Vacuumed and low temperature cooking process. This installation recovers natural evaporated aromas before re-injecting them into the finished product. Result is an very rich and delightful jam, with an intense taste and texture. Pasteurized product. This jam is produced with 50 % of fruits out of 100 g and 60 % of sugar out of 100 g.

INGRÉDIENTS – INGREDIËNTEN - INGREDIENTS

INGREDIENTS :

Rhubarbe (50 %), sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g.

INGREDIËNTEN:

Rabarber (50 %), suiker, voedingszuur: citroenzuur, geleermiddel: pectine.

Bereid met 50 g vruchten per 100 g.

INGREDIENTS:

Rhubarb (50 %), sugar, acidifier: citric acid, gelling agent: pectin.

Prepared with 50 g of fruits per 100 g.

ALLERGÈNES – ALLERGENEN - ALLERGENS

Absence d'allergène au sens du règlement EU 1169/2004.

Afwezigheid van allergenen volgens richtlijn EU 1169/2004.

Absence of allergens according to regulation EU 1169/2004.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGISCHE CRITERIA – MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Le critère légal EU est indiqué en gras. Het wettelijke EU-criterium is vetgedrukt. EU legal criteria are indicated in bold. CE N° 2073/2005.

PARAMETERS	TARGET	TOLERANCE
YEASTS	< 50 cfu/g	300 cfu/g
MOULDS	< 50 cfu/g	300 cfu/g
ESCHERICHIA COLI	<10 cfu/g	<50 cfu/g
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI	300 cfu/g	3000 cfu/g
BACILLUS CEREUS	300 cfu/g	3000 cfu/g
SALMONELLA SPP.	Absence in 25g	Absence in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence in 25g	Absence in 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g) – GEMIDELLEN VOEDINGSWAARDEN (per 100 g) – AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (for 100 g)

Energie/ Energy	1069 kJ/ 252 kcal
Graisses/ Vetten/ Fats	0 g
- dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetzuren - of which saturates fatty acids	0 g
Glucides/ Koolhydraten/ Carbohydraten	62 g
- dont sucres - waarvan suikers - of which sugars	60 g
Fibres alimentaires/ Voedingsvezels/ Dietary fibers	1.0 g
Protéines/ Eiwitten/ Proteins	0.4 g
Sel/ Zout/ Salt	0 g

CONSERVATION – BEWARING – PRESERVATION

Conservation à température ambiante. DLC : 'à consommer de préférence avant' : jour de conditionnement + 730 jours. Tenir au réfrigérateur après ouverture.

Bewaren op kamertemperatuur. THT : 'ten minsten houdbaarheid tot': productie datum + 730 dagen. Eens geopend, bewaar in de koelkast.

Preservation: ambient temperature. Best before: Shelf life: + 730 days. Refrigerate once opened.

DÉCLARATION OGM/ IONISATION – GGO/ IONISATIE VERKLARING – GMO/ IONIZATION DECLARATION

Conformément aux règlements UE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage OGM n'est requis pour ce produit. Produit non ionisé.

Product is niet onderhevig aan de GGO-labelling zoals beschreven in EU-wetgeving EU1829/2003 en EU1830/2003. Niet-geïoniseerd product.

Conform EU regulation 1829/2003 and 1830/2003 is no GMO labeling required for this product. Free from ionization.

EMBALLAGE & ÉTIQUETTE – VERPAKKING & ETIKETTERING – PACKAGING & LABELING

	Unité/ Eenheid/ Unit	Colis/ karton / Case
Largeur – lengte – length (cm)	8,5 cm	17,5 cm
Profondeur – breedte – width (cm)	8,5 cm	35,0 cm
Hauteur – hoogte – height (cm)	9,8 cm	10,2 cm
Poids net – nettogewicht – net weight (kg)	0,37 kg	2,96 kg
Poids Brut – brutogewicht – gross weight (kg)	0,57 kg	4,62 kg
Code EAN – Barcode	5410986043055	5410986000058

L'emballage primaire est composé d'un bocal en verre et d'un couvercle métal, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, en accord avec les règlements EU 1935/2004 et EU 10/2011.

De primaire verpakking bestaat uit een glazen pot en een metalen deksel, bedoeld om in contact te komen met voedingsmiddelen, in overeenstemming met de EU 1935/2004 en EU 10/2011 richtlijnen.

The primary packaging consists of a glass jar and a metal lid, intended to come into contact with foodstuffs, in accordance with EU 1935/2004 and EU 10/2011 regulations.

PALETTISATION – PALLETTISATIE – PALLETTISATION

Nombre de pièces par colis Aantal stuks per karton Pieces per box	8	Sorte de palette Soort pallet Type of Pallet	EUROPAL
Nombre de colis par couche Aantal stuks per laag Boxes per layer	14	Poids de palette Gewicht pallet Pallet weight	30 kg
Nombre de couches par palette Aantal lagen per pallet Layers per pallet	14		
Nombre de pièces par palette Aantal stuks per pallet Pieces per pallet	1568		